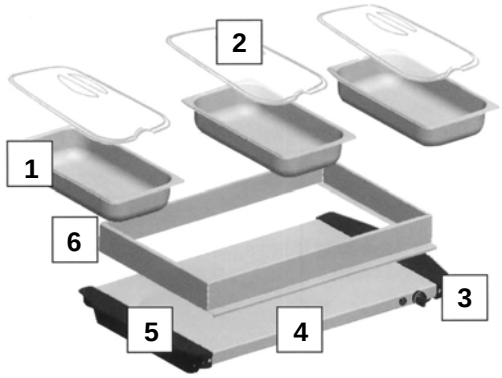
“Buffet Server Trio“

D Buffet-Speisenwärmer und Warmhalteplatte

Prodomus

Type WP 2112

Beschreibung



Speisen wärmen

Teller wärmen

D Beschreibung
1 Edelstahl-Behälter
2 Kunststoff-Deckel
3 Temperaturregler und Kontrollleuchte
4 Warmhalteplatte
5 Wärmeisolierter Griff
6 Halte-Rahmen für Behälter

Prototyp

Inhalt

Beschreibung..... 2
Wichtige Sicherheitshinweise..... 3
Lieferumfang..... 6
Vor dem ersten Gebrauch.....6
Eigenschaften 6
Inbetriebnahme 7
Reinigung, Pflege und Aufbewahrung.....9
Technische Daten..... 10
Entsorgung.....10
Garantiebedingungen.....10

Wichtige Sicherheitshinweise

Bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen, machen Sie sich bitte sorgfältig mit dieser Bedienungsanleitung vertraut. Bei Weitergabe des Gerätes geben Sie bitte auch diese Bedienungsanleitung weiter.

Bestimmungsgemäße Verwendung: Dieses Gerät ist zum Warmhalten von gekochten Speisen im privaten Haushalt geeignet. Es ist nicht für kommerzielle Zwecke bestimmt. Nutzen Sie das Gerät nicht im Freien, dafür ist es nicht konzipiert.
Benutzen Sie das Gerät wie in dieser Bedienungsanleitung angegeben und beachten Sie alle Sicherheitshinweise. Das Gerät soll ausschließlich gemäß dieser Anleitung und nur zu dem angegebenen Zweck verwendet werden. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachten dieser Anleitung entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

Achtung! Bei Gebrauch von Elektrogeräten sind zum Schutz gegen elektrischen Schlag, Verletzungs- und Brandgefahr und andere Gefahren stets folgende, grundsätzliche Sicherheitsmaßnahmen zu beachten:

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose (220-240 V ~ AC) an, um Gefährdungen durch Stromschlag oder Brand (wie z. B. Kabelbrand durch ungeeignete Stromquelle) auszuschließen.
- Die Netzspannung muss mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmen, damit das Gerät nicht überhitzt und beschädigt wird.
- Verwenden Sie, falls dies nötig ist, ein ordnungsgemäßes Verlängerungskabel dessen technische Daten mit denen des Gerätes übereinstimmt.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand daran ziehen und dass es nicht zur Stolperfalle werden kann. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke herabhängen oder heiße Oberflächen berühren. Es darf nie mit Nässe und Feuchtigkeit Kontakt haben um Lebensgefahr durch Stromschlag zu vermeiden. Das Netzkabel darf niemals in die Nähe oder in Kontakt mit einer Wärmequelle oder scharfen Kanten kommen, damit es nicht beschädigt wird.

Privileg

- Tragen Sie das Gerät niemals am Netzkabel. Knicken Sie das Netzkabel nicht und wickeln Sie es nicht um das erhitzte Gerät.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht zusammen mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem, dafür ist es nicht vorgesehen und dies kann Brandgefahr verursachen.
- Vorsicht! Dieses Gerät ist nicht zum Kochen von Speisen geeignet, es besteht Gefahr von Stromschlag! Kochen Sie die Speisen vorher in geeigneten Kochgeräten auf einem Herd und füllen Sie sie nur zum weiteren Warmhalten in die Behälter des Gerätes.
- Als zusätzlicher Schutz vor Gefahren durch elektrischen Strom wird der Einbau einer Fehlerstromschutzeinrichtung (RCD) mit einem Bemessungsauslösestrom von nicht mehr als 30 mA im Haushaltsstromkreis empfohlen. Fragen Sie Ihren Elektro-Installateur um Rat.

Achtung! Das Gerät nicht verwenden wenn:
- es heruntergefallen ist und/oder sichtbare Schäden am Gehäuse oder dem Netzkabel hat.
- es Funktionsstörungen aufweist.

- Überprüfen Sie regelmäßig das Netzkabel auf Beschädigungen. Sollte das Netzkabel oder Gerät beschädigt sein, darf es keinesfalls mehr benutzt werden um alle Risiken von Stromschlag, Verletzung und Kurzschluss zu vermeiden.
  Ein beschädigtes Netzkabel darf ausschließlich von einem Fachmann (*) ausgewechselt werden. Versuchen Sie nie selbst das Kabel oder das Gerät zu reparieren um alle Gefährdungen durch Strom auszuschließen. Für sämtliche Reparaturen wenden Sie sich an einen Fachmann (*). Für alle Reparaturen wenden Sie sich an einen Fachmann (*). Dieser verfügt über die zur sachgemäßen Reparatur benötigten Werkzeuge.
  (*) Fachmann: anerkannter Kundendienst des Lieferanten oder des Importeurs, der für derartige Reparaturen zuständig ist. Für alle Reparaturen wenden Sie sich bitte an diesen Kundendienst.
- Verwenden Sie nur das Originalzubehör mit diesem Gerät. Die Verwendung von Zubehör das nicht ausdrücklich vom Hersteller empfohlen wurde ist untersagt und kann elektrischen Schlag, Feuer und Verletzungen hervorrufen.

- Vorsicht! Ein Elektrogerät ist kein Kinderspielzeug. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nie unbeaufsichtigt. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, sie dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Klären Sie Ihre Kinder über Gefahren die im Zusammenhang mit elektrischen Geräten entstehen können auf:
  - Gefahr durch Hitzeentwicklung, heiße Geräteteile
  - Gefahr durch aus Kochgeräten entweichenden, heißen Dampf
  - Gefahr durch elektrischen Strom
- Wählen Sie den Standort Ihres Gerätes so, dass Kinder und o. g. Personen keinen Zugriff auf das Gerät haben. Auch das Netzkabel muss für Kinder unerreichbar sein, sie könnten das Gerät daran herunterziehen.

PROCLINIUS

- Zur Sicherheit keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) für kleine Kinder erreichbar liegen lassen. Sie dürfen nicht mit dem Kunststoffbeutel spielen, es besteht Erstickungsgefahr!

- Vorsicht Stromschlaggefahr! Das Gerät, das Netzkabel und der Netzstecker dürfen wegen der Gefahr eines elektrischen Schlages auf keinen Fall mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen.
  - Tauchen Sie das Gerät und das Netzkabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten, weder zum Reinigen noch zu einem anderen Zweck.
  - Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe eines Wasch- oder Spülbeckens.
  - Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.
  - Stellen Sie das Gerät nicht auf feuchten Untergrund.
  - Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien. Das Gerät und das Netzkabel dürfen nicht Witterungseinflüssen, Feuchtigkeit oder Hitzequellen ausgesetzt werden.

- Vorsicht! Die Oberfläche ist sehr heiß! Das Gerät und die Aufsätze werden während des Betriebes sehr heiß! Fassen Sie das Gerät möglichst nur an den seitlichen, wärmeisolierten Griffen und an den Thermostatreglern an. Berühren Sie nie die heiße Wärmeplatte, die erhitzten Warmhaltebehälter oder andere erhitzte Metallteile.
- Transportieren Sie das Gerät nicht im heißen Zustand. Lassen Sie es ausreichend abkühlen, bevor Sie es reinigen und wegräumen.

- Achtung Brandgefahr! In der unmittelbaren Umgebung dürfen sich während des Gebrauchs keine hitzeempfindlichen oder leicht entzündbaren Materialien befinden! Halten Sie genügend Sicherheitsabstand zu Wänden, Möbeln und Gardinen oder Küchentüchern ein.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht die heißen Teile des Gerätes (Kochplatten, Gehäuse, etc) berührt um Beschädigung des Netzkabels zu vermeiden.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von Gasbrennern oder in einen heißen Ofen.
- Bereiten Sie nur Nahrungsmittel zu, die zum Verzehr geeignet sind.
- Halten Sie das Gerät stets sauber, da es Kontakt mit Nahrungsmitteln hat.

- Achtung Brand- und Überhitzungsgefahr! Lassen Sie das Gerät während Sie kochen nie unbeaufsichtigt! Es könnte etwas überkochen, oder anbrennen.
- Vorsicht! Öl- und Fettzubereitungen können bei Überhitzung brennen! Äußerste Vorsicht ist geboten. Sorgen Sie immer für ausreichende Belüftung während des Gebrauchs des Gerätes.
- Ziehen Sie den Netzstecker
  - nach jedem Gebrauch
  - wenn Sie das Gerät nicht benutzen
  - bevor Sie das Gerät reinigen
- Wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, immer am Netzstecker, nicht am Netzkabel anfassen, um Schaden am Netzkabel zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Metallgegenständen wie Topfkratzern, dies beschädigt die Edelstahloberfläche. Zudem können sich Metallfasern vom Topfkratzer lösen und durch Kontakt mit elektrischen Teilen Kurzschluss auslösen.

Prodomus

Lieferumfang

- Buffet-Speisenwärmer
- 3 Edelstahl-Behälter
- 3 Kunststoff-Deckel
- Halte-Rahmen für Edelstahl-Behälter
- Bedienungsanleitung

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie vor Gebrauch sämtliches Verpackungsmaterial und Schutzfolien.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, trockene und rutschfeste Unterlage, die gegen Hitze und eventuelle Fettspritzer unempfindlich ist. Stellen Sie das Gerät weder auf eine Herdplatte, noch direkt neben oder in einem heißen Ofen ab.
- Reinigen Sie die Oberfläche vor dem ersten Gebrauch mit einem feuchten Lappen und wischen Sie sie anschließend trocken.
- Erhitzen Sie die Warmhalteplatte einige Minuten auf höchster Stufe um den werkseitig aufgebrachten Schutzfilm (Trennmittel) zu verflüchtigen. Eventuell auftretende Dampf- und Geruchsbildung verschwindet nach 1-2-maliger Wiederholung dieses Vorgangs. Sorgen Sie dennoch für ausreichende Belüftung des Raumes, z. B. durch geöffnete Fenster.
- Lassen Sie das Gerät anschließend ausreichend abkühlen. Setzen Sie dann den Halte-Rahmen für die Edelstahl-Behälter passend auf die Warmhalteplatte (sehen Sie dazu auch die Abbildungen auf Seite 2). Hängen Sie dann die Edelstahl-Behälter passend ein. Nun können Sie das Gerät zum Speisenwarmhalten verwenden.

Eigenschaften

Der Buffet-Speisenwärmer ist hervorragend geeignet für spezielle Anlässe, Partys, Feste und Events. Das Gerät sieht edel und elegant auf dem Tisch aus und hält Suppen, Eintöpfe, Gemüse, Fleisch, Nudeln, Reis oder Desserts appetitlich und schonend warm. Sie können drei verschiedene Warmhaltebehälter mit je ca. 2.4 l Fassungsvermögen nutzen. Speisen, die Sie warm halten möchten, müssen bereits vollständig gekocht und sollten möglichst noch warm sein.
Sie können die Warmhalteplatte auch separat ohne den Halte-Rahmen und ohne die mitgelieferten Edelstahl-Behälter verwenden, z.B. um eigene Töpfe daraufzustellen. Oder wärmen Sie Teller darauf vor oder stellen Sie fertigen Speisen, die bereit zum Servieren sind auf der Warmhalteplatte warm.
Wenn Sie lauwarme Speisen aufwärmen möchten, füllen Sie diese in ein geeignetes Kochgefäß in dem nichts anbrennen kann und stellen dieses auf die Warmhalteplatte. Zum Wiedererwärmen lauwarmer Speisen wird empfohlen, den Temperaturregler auf die höchste Temperaturstufe MAX und zum weiteren Warmhalten in eine niedrigere Stufe Low oder Medium zu stellen. Die Speisen können nach Ihren individuellen Wünschen zwischen ca. 35°C und ca. 75°C warm gehalten werden

Profi Cuisine

Inbetriebnahme

Vorsicht heiße Oberfläche! Das Gerät wird während des Betriebes sehr heiß! Berühren Sie möglichst nur die vorgesehenen Griffe und Knöpfe, ansonsten verwenden Sie bitte Küchenhandschuhe. Berühren Sie nie die Wärmeplatte, das Gehäuse oder die Metallteile des Gerätes solange das Gerät heiß ist.

Achtung Brandgefahr! In der unmittelbaren Umgebung dürfen sich während des Gebrauchs keine hitzeempfindlichen oder leicht entzündbaren Materialien befinden! Halten Sie genügend Sicherheitsabstand zu Wänden, Möbeln, Gardinen, Küchentüchern, etc ein.

Achtung Brand- und Überhitzungsgefahr! Lassen Sie das Gerät während Sie kochen nie unbeaufsichtigt! Es könnte etwas überkochen oder anbrennen. Öl- und Fettzubereitungen können bei Überhitzung brennen. Äußerste Vorsicht ist geboten. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung während des Gebrauchs.

Wichtige Hinweise!

Speisen, die Sie warm halten möchten, müssen bereits vollständig gekocht und sollten noch warm sein. Die Warmhalteplatte ist nur zum warm halten geeignet und nicht dazu kalte, oder gefrorene Speisen zu erhitzen oder zu kochen.

Während des Betriebes kann sich die Kontrollleuchte in Intervallen automatisch ein und ausschalten. Auch wenn die Kontrollleuchte zeitweilig nicht leuchtet (Wärmestufe erreicht), strahlt die Warmhalteplatte Wärme ab, und es stellt sich ein je nach Schalterstellung ein durchschnittliches Temperaturniveau ein.

Während des Heizvorganges kann es zu Geräuschbildung vom Thermostat und der Heizelemente im Inneren kommen (Dehnungsgeräusche). Dies ist harmlos und kein Hinweis für Gefahr.

Verwendung der WARMHALTEPLATTE MIT DEN EDELSTAHL-BEHÄLTERN

- Stellen Sie die Warmhalteplatte auf eine trockene und ebene, hitzefeste und möglichst leicht zu reinigende, rutschfeste Fläche.
- Achten Sie darauf, dass der Temperaturregler in AUS-Stellung (OFF) ist.
- Setzen Sie dann den Halte-Rahmen für die Edelstahl-Behälter auf die Warmhalteplatte (sehen Sie dazu auch die Abbildungen auf Seite 2). Wenn der Halte-Rahmen unten passend aufgesetzt ist, kann er nicht verrutschen.
- Verbinden Sie den Netzstecker mit einer Steckdose.
- Heizen Sie die Warmhalteplatte für ca. 10 Minuten auf der höchsten Stufe MAX vor. Drehen Sie dazu den Temperaturregler im Uhrzeigersinn nach rechts.
- Die Kontrollleuchte leuchtet während das Gerät aufheizt. Nach einigen Minuten ist die maximale Temperatur erreicht.
- Hängen Sie die Edelstahl-Behälter nun passend in den Halte-Rahmen ein und füllen Sie die gewünschten Speisen ein. Setzen Sie die Deckel passend auf die Edelstahl-Behälter damit keine Wärme entweichen kann.
- Drehen Sie nach jedem Gebrauch den Temperaturregler in die OFF (Aus) Stellung. Vergewissern Sie sich, dass der Temperaturregler genau auf OFF steht, sonst könnte das Gerät unbeabsichtigt weiter heizen.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose um das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

Probonus

TIPP: Lassen Sie die Plastikdeckel möglichst immer auf den Behältern zum Abdecken der Speisen, denn im Laufe der Zeit sammelt sich Kondenswasser unter den Plastikdeckeln, das dann wieder in die Speisen tropft und dafür sorgt das diese stets ausreichend Flüssigkeit bekommen und sich an der oberen Schicht keine Kruste bildet (Austrocknen wird verhindert). Außerdem wird durch die Deckel ein zu schnelles Entweichen der Wärme vermieden.

Verwendung der WARMHALTEPLATTE OHNE EDELSTAHL-BEHÄLTER

Geben Sie warme Speisen in hitzebeständige, glatte Kochbehälter mit flachem Boden.
Verwenden Sie nur hitzebeständige Behälter wie hitzeresistentes Glas, Keramik oder Metall.
Verwenden Sie keine Klarsichtfolie mit dem Gerät denn sie kann schmelzen wenn sie in Kontakt mit heißen Oberflächen kommt.
Geben Sie niemals Speisen direkt auf die Platte.
Benutzen Sie die Warmhalteplatte nie als Schneideunterlage, die Edelstahloberfläche wird dadurch beschädigt.

- Stellen Sie die Warmhalteplatte auf eine trockene und ebene, hitzefeste und möglichst leicht zu reinigende, rutschfeste Fläche.
- Achten Sie darauf, dass der Temperaturregler in AUS-Stellung (OFF) ist.
- Verbinden Sie den Netzstecker mit einer Steckdose.
- Heizen Sie die Warmhalteplatte für ca. 10 Minuten auf der höchsten Stufe MAX vor. Drehen Sie dazu den Temperaturregler im Uhrzeigersinn nach rechts.
- Die Kontrollleuchte leuchtet während das Gerät aufheizt. Nach einigen Minuten ist die maximale Temperatur erreicht.
- Drehen Sie nach jedem Gebrauch den Temperaturregler in die OFF (Aus) Stellung. Vergewissern Sie sich, dass der Temperaturregler genau auf OFF steht, sonst könnte das Gerät unbeabsichtigt weiter heizen.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose um das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

WARMHALTEN VON TELLERN

Verwenden Sie keine wertvollen Teller, keine antiken Teller, keine bemalten Teller etc., denn durch den direkten Wärmekontakt könnten diese beschädigt werden.
Geben Sie keine warmen Speisen auf die Teller die Sie auf die Warmhalteplatte stellen.
Verwenden Sie möglichst nur einfache, haushaltsübliche Teller zum „Anwärmen“

- Sie sollten nie mehr als 3-4 Teller übereinander stapeln. Sie können dies, je nach Tellergröße, in 2 Stapeln machen (also maximal 2 x 4 Teller = 8 Teller).
- Bei einem Tellerstapel wird dabei der unterste Teller, der in Kontakt mit der heißen Oberfläche steht, naturgemäß wärmer sein.
- Wir empfehlen die Temperatureinstellungen Med und MAX.
- Drehen Sie nach jedem Gebrauch den Temperaturregler in die OFF (Aus) Stellung. Vergewissern Sie sich, dass der Temperaturregler genau auf OFF steht, sonst könnte das Gerät unbeabsichtigt weiter heizen.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose um das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

Profi Cuisine

TEMPERATURBEREICHE UND DEREN VERWENDUNG

OFF (Aus) = Temperatur aus (zum Ausschalten immer auch den Netzstecker ziehen)

Min = niedrigste Einstellung des Temperaturreglers um das Gerät in Betrieb zu nehmen.

Low = Temperaturregler bis zur Low Markierung im Uhrzeigersinn drehen. Es wird eine geringe durchschnittliche Warmhalte-Temperatur von ca. 45-55°C (abhängig von der Speise) erreicht. Je nach Anfangstemperatur der Speise bei Beginn des Warmhaltens variiert diese.
Durch Abwechseln von Erwärmung und längeren Betriebspausen des Thermostats wird eine eher niedrigere Durchschnittstemperatur erreicht.
Die Low Stellung eignet sich für Suppen und Sossen.

Medium = Temperaturregler bis zur Medium Markierung im Uhrzeigersinn drehen. Es wird eine mittlere durchschnittliche Warmhalte-Temperatur von ca. 55-65°C (abhängig von der Speise) erreicht. Je nach Anfangstemperatur der Speise bei Beginn des Warmhaltens variiert diese.
Durch Abwechseln von Erwärmung und mittleren Betriebspausen des Thermostats wird eine mittlere Durchschnittstemperatur erreicht.
Die Med Stellung eignet sich für Eintöpfe, Gemüse, Nudeln, Reis, etc.
und zum Warmhalten von Tellern.

MAX = Temperaturregler bis zur MAX Markierung im Uhrzeigersinn drehen. Es wird eine höhere durchschnittliche Warmhalte-Temperatur von ca. 65-75°C (abhängig von der Speise) erreicht. Je nach Anfangstemperatur der Speise bei Beginn des Warmhaltens variiert diese.
Durch Abwechseln von Erwärmung und kurzen Betriebspausen des Thermostats wird eine höhere Durchschnittstemperatur erreicht.
Die MAX Stellung eignet sich für Fleisch, Kartoffeln und härtere Speisen im Allgemeinen und zum Warmhalten von Tellern.

Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose um das Gerät vom Stromnetz zu trennen.
Reinigen Sie das Gerät wie unter „Reinigung, Pflege und Aufbewahrung“ beschrieben nach jedem Gebrauch, da es mit Lebensmitteln in Kontakt kommt.

Reinigung, Pflege und Aufbewahrung

Vorsicht Verbrennungsgefahr! Vor jeglicher Wartung oder Reinigung ziehen Sie den Netzstecker und lassen das Gerät ausreichend abkühlen.

Vorsicht Stromschlaggefahr! Vor jeglicher Wartung oder Reinigung ziehen Sie den Netzstecker.
Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Achten Sie darauf dass kein Wasser in das Gerät eindringt.

- Wischen Sie die Warmhalteplatte im kalten Zustand mit einem weichen, feuchten Tuch und falls nötig mit etwas Spülmittel ab.

Prodomus

- Um die Edelstahloberfläche des Gerätes zu schützen, benutzen Sie keine spitzen, scharfen oder scheuernden Reinigungsgeräte und keinesfalls metallene Gegenstände (Gabel, Messer, Topfkratzer usw.) zur Reinigung.
- Die Edelstahl-Behälter und der Halte-Rahmen können in warmem Wasser mit einigen Spülmittel oder in der Spülmaschine (sofern Platz vorhanden) gereinigt werden.
- Geben Sie die transparenten Kunststoffdeckel nicht in die Spülmaschine, sie könnten dadurch spröde oder trüb werden. Reinigen sie die Deckel in etwas warmem Wasser mit einigen Tropfen Spülmittel.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel, kein Backofenspray, Benzin oder andere Lösemittel.
- Bewahren Sie das Gerät nicht neben Heizkörpern oder Öfen auf. Kunststoffteile des Gerätes könnten schmelzen.
- Bewahren Sie das Gerät stets an einem trockenen und kindersicheren Platz auf.

Technische Daten

Modell	WP 2112
Netzspannung	220-240V ~ 50/60Hz
Nenn-Leistungsaufnahme	300W
Manual ID	WP 2112 07/2009

Dieses Gerät ist GS geprüft und entspricht den CE Richtlinien.

Entsorgung

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein und entsprechend Ihrer örtlichen Müllvorschriften. Geben Sie Karton und Papier zum Altpapier, Folien in die Wertstoffsammlung. Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol (Mülltonne mit Kreuz) auf dem Produkt, in der Bedienungsanleitung oder auf der Verpackung weist darauf hin. Fragen zur Entsorgung beantwortet Ihre kommunale Entsorgungsstelle. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wieder verwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt. Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der zuständigen Entsorgungsstelle (Altgerätesammelstelle der kommunalen Entsorgungsstelle). Führen Sie das Gerät einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantiebedingungen

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät Gewährleistung von 24 Monaten. Diese beginnt ab Kaufdatum (Kassenbon). Im Störungsfall geben Sie das komplette Gerät mit Fehlerangabe und dem Original-Kaufbeleg (Kassenbon), welcher für eine

Proomus

kostenlose Reparatur oder Umtausch zwingend erforderlich ist, in der Originalverpackung an Ihren Händler.

Wir bitten Sie im Fall von Reklamationen zuerst die Service Hotline zum Ortstarif anzurufen. Die meisten Anfragen können schnell und einfach per Telefon gelöst werden.

Hausgeräte Kundendienst
Service Hotline Tel: (089) 3000 88 – 21
Service Fax: (089) 3000 88 –11

Während der Zeit der Gewährleistung können defekte Geräte ausreichend frankiert an unseren Service gesendet werden. Unfrei an uns geschickte Geräte können nicht angenommen werden. Unser Tipp: Schicken Sie die Geräte aus Kostengründen nicht als Päckchen.

Innerhalb der Gewährleistung beseitigen wir Mängel des Gerätes, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen nach unserer Wahl durch Reparatur oder Umtausch. Diese Leistungen verlängern nicht die Gewährleistungsfrist. Es entsteht kein Anspruch auf eine neue Gewährleistungsfrist. Weitergehende Ansprüche, insbesondere Schadensersatz, sind ausgeschlossen.

Bitte schicken Sie keine Geräte unaufgefordert oder unfrei als Päckchen.
Eine genaue Beschreibung der Beanstandung verkürzt die Bearbeitungsdauer.
Wir bitten um Verständnis, dass jegliche Kulanzansprüche ausgeschlossen sind:

- nach Ablauf der bauartbedingten Lebenszeit und insbesondere für Batterien, Akkus, Leuchtmittel etc.
- für Verbrauchszubehör und Verschleißteile, wie z.B. Antriebsriemen, Motorkohlen, Zahnbürsten, Schleifaufsätze, Knethaken, Rührbesen, Stabmixer-Ansatzteile, Rundmesser etc.
- bei Bruchschäden, wie z.B. Glas, Porzellan oder Kunststoff
- bei Transportschäden, Fehlgebrauch, sowie
- bei mangelnder Pflege, Reinigung und Wartung und bei Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen
- bei chemischen und/oder elektrochemischen Einwirkungen
- bei Betrieb mit falscher Stromart bzw. Stromspannung und bei Anschluss an ungeeignete Stromquellen
- bei anormalen Umweltbedingungen und bei sachfremden Betriebsbedingungen
- sowie dann, wenn Reparaturen oder Fremdeingriffe von Personen vorgenommen werden, die von uns hierzu nicht autorisiert sind oder
- wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind oder
- Berührung mit ungeeigneten Stoffen den Defekt verursacht hat

Nach Ablauf der Gewährleistungszeit besteht ebenso die Möglichkeit das Gerät ausreichend frankiert an unseren Service zu senden. Die dann anfallenden Reparaturen sind kostenpflichtig.

Technische Änderungen vorbehalten Version 08/2009

Proformus